

## BAB III METODE PENELITIAN

### 1.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Desain penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan yaitu melakukan perlakuan dengan memberikan susu pokak (*entsol*) pada responden kelompok kasus.

### 1.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di LKSA Robbani tepatnya di Perumahan Bumi Mondoroko Raya Blok BA.01 Singosari, Malang pada Bulan Oktober 2022.

### 1.3 Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional variabel pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. Definisi Operasional Variabel**

Variabel	Definisi	Metode	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Pemberian susu pokak ( <i>entsol</i> ) pada kelompok kasus	Memberikan susu pokak ( <i>entsol</i> ) dengan takaran 1 <i>sachet</i> = 40 gram yang dikonsumsi selama 14 hari	1. Diseduh dengan air hangat 150 mL. 2. Di minum 1x/hr	-	-	-
Tingkat konsumsi	Perbandingan antara asupan zat gizi yang dikonsumsi responden dengan kebutuhan responden. Zat gizi yang diteliti: - Energi - Protein - Lemak - KH - Serat - Vit. C	<i>Recall</i> 1x24 jam pada awal/ sebelum perlakuan dan akhir/ setelah perlakuan	Form <i>food recall</i> 1x24 jam	$\frac{\text{Hasil Recall}}{\text{Kebutuhan}} \times 100\%$	Rasio
Variabel	Definisi	Metode	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kualitas hidup	Perasaan sejahtera	Wawancara	Kuesioner dengan	Hasil skor	Rasio

	individu yang berasal dari rasa puas atau tidak puas mengenai kualitas hidupnya		skala <i>Likert</i> 1: Sangat Tidak Puas 2: Tidak Puas 3: Biasa 4: Puas 5: Sangat Puas		
--	---	--	---	--	--

#### 1.4 Populasi dan Sampel Penelitian

##### a. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah penderita kanker yang berada di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak Robbani Malang yang berjumlah 25 orang.

##### b. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah responden dengan jumlah 3 orang sebagai kasus dan 2 orang lainnya sebagai kontrol, yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi sebagai berikut:

##### 1. Kriteria Inklusi

- Responden adalah penderita penyakit kanker rawat jalan yang berada di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak Robbani Malang.
- Responden bersedia diwawancarai.

##### 2. Kriteria Eksklusi

- Responden mengalami gangguan saluran cerna, sehingga produk perlakuan tidak dihabiskan.
- Responden tidak datang pada saat *recall* atau tes akhir.

## 1.5 Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan untuk pengukuran awal dan pengukuran akhir pada penelitian ini yaitu:

1. Formulir identitas responden
2. Formulir *food recall* 1x24 jam
3. Kuesioner kualitas hidup
4. Alat tulis
5. *Nutrisurvey* 2007
6. Susu pokak (*entsol*)

## 1.6 Pemberian Susu Pokak (*Entsol*)

### 1. Resep Susu Pokak (*Entsol*)

Peneliti menyiapkan instrumen penelitian yang dibutuhkan dan produk susu pokak (*entsol*) yang dapat dilihat gambaran produknya pada Lampiran 1. Peneliti menyiapkan produk tersebut dengan resep sebagai berikut:

**Tabel 5. Resep Susu Pokak (*Entsol*) Untuk 4 Resep**

Bahan	Berat (gram)
Pokak	50
Susu skim	270
Susu <i>full cream</i>	130
Maltodekstrin	80
Gula	20

Sumber : Resep Susu Pokak (*Entsol*)

Berdasarkan Tabel 5. Dapat diketahui bahwa resep atau komposisi dari susu pokak (*entsol*) benar-benar 100% alami, tidak menggunakan campuran bahan kimia ataupun pengawet berbahaya lainnya.

### 2. Cara Penyajian

Berikut adalah cara penyajian dari susu pokak (*entsol*) yaitu:

- 1 sachet (40 gram) susu pokak (*entsol*)
- Diseduh dengan air hangat sebanyak 150 mL
- Dikonsumsi 1 kali dalam sehari

### 3. Informasi Nilai Gizi

Produk susu pokak (*entsol*) ini telah diuji laboratorium dan pada 1 *sachet* produk tersebut mengandung nilai gizi sebagai berikut:

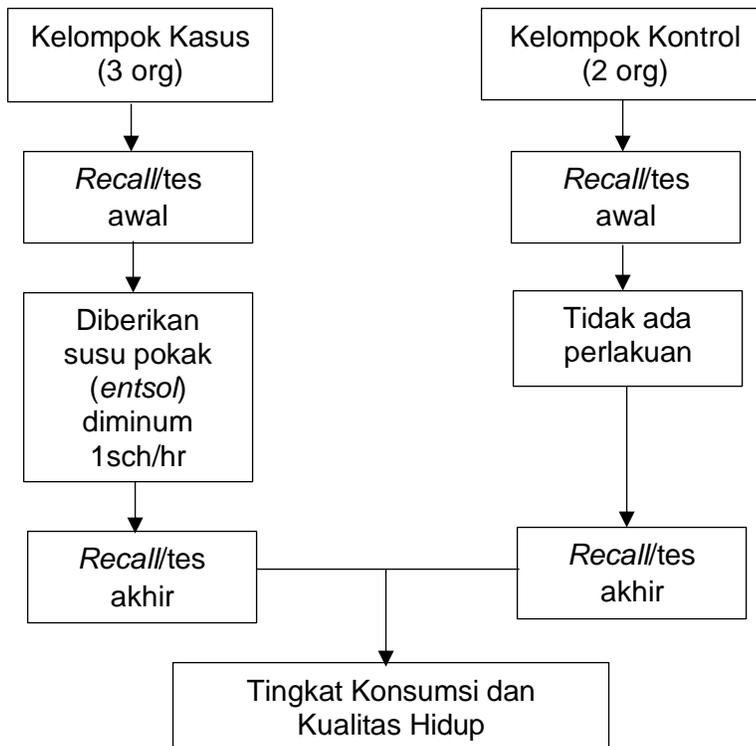
**Tabel 6. Informasi Nilai Gizi Susu Pokak (*Entsol*)**

Informasi Nilai Gizi		
Takaran saji	(4 sdm) 40 g	
Jumlah sajian per kemasan :	1	
Jumlah per sajian		
Energi (Kkal)	149	
Energi dari lemak (Kkal)	30,6	
		%AKG
Lemak total (gram)	3	4
Protein (gram)	9	15
Karbohidrat total (gram)	21	6
Serat (gram)	1,5	5
Natrium (mg)	92	6
Kalium (mg)	423	9
Vitamin A (mcg)	74,2	12
Vitamin B1 (mg)	0,1	7
Vitamin C (mg)	3,5	4

Sumber : Tabel Informasi Gizi Pada Kemasan Susu Pokak (*Entsol*)

Berdasarkan Tabel 6. Dapat diketahui bahwa kandungan nilai gizi dari susu pokak (*entsol*) ini sangat baik, dan mengandung zat gizi yang lengkap, sehingga susu pokak (*entsol*) ini dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi.

4. Alur Pemberian Susu Pokak (*Entsol*)



Gambar 3. Pemberian Susu Pokak (*Entsol*) Pada Responden

## 1.7 Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini yaitu:

a) Karakteristik Responden

Untuk data karakteristik responden meliputi nama, usia, diagnosis, dan stadium kanker yang diperoleh dengan metode wawancara.

b) Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Serta Mikro

Untuk data asupan energi dan zat gizi makro serta mikro pada responden diperoleh dengan metode wawancara dan menggunakan alat bantu formulir *food recall* 1x24jam.

c) Kualitas Hidup

Untuk data kualitas hidup pada responden diperoleh dengan metode wawancara dan menggunakan alat bantu kuesioner kualitas hidup.

d) Susu Pokak (*Entsol*)

Untuk data konsumsi susu pokak (*entsol*) pada responden kelompok kasus diperoleh dengan metode wawancara secara lisan dan langsung terkait habis tidaknya produk perlakuan yang telah diberikan.

## 1.8 Pengolahan dan Analisa Data

a. Pengolahan Data

- *Editing*

Data yang didapat dari instrumen penelitian diteliti kembali, kemudian direkap, dicek, dan dapat diproses lebih lanjut.

- *Entry* (Memasukkan)

1. Karakteristik Responden

Untuk data karakteristik responden yang telah diambil, kemudian digolongkan sesuai kriterianya masing-masing yaitu: usia, jenis kelamin, diagnosis, dan stadium.

2. Konsumsi Susu Pokak (*Entsol*)

Untuk data konsumsi susu pokak (*entsol*) yang telah diperoleh, selanjutnya peneliti menyimpulkan bahwa responden benar menghabiskan produk minuman tersebut dengan baik.

3. Tingkat Konsumsi

Untuk data tingkat konsumsi yang didapatkan melalui pengisian formulir *food recall* 1x24 jam, kemudian diolah menggunakan aplikasi *nutrisurvey* 2007 untuk mengetahui total asupan zat gizi mikro dan makronya. Selanjutnya dibandingkan dengan kebutuhan pada pasien kanker dan dikalikan 100%. Dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Tingkat Konsumsi} = \frac{\text{Hasil Recall}}{\text{Kebutuhan}} \times 100\%$$

Selanjutnya dilakukan klasifikasi tingkat konsumsi dibagi menjadi dua dengan *cut of points* masing-masing sebagai berikut:

**Tabel 7. Kategori Tingkat Konsumsi**

Kategori	Persen
Cukup	>77% kebutuhan
Kurang	<77% kebutuhan

Sumber : Gibson, 2005

#### 4. Kualitas Hidup

Untuk data kualitas hidup pada responden diperoleh dengan melakukan wawancara, kemudian dilakukan *scoring* untuk mengetahui hasil dari kuesioner. Cara penilaian *scoring* yakni menggunakan skala *Likert* dengan lima kategori tingkat kepuasan yaitu sangat tidak puas, tidak puas, biasa, puas, dan sangat puas yang masing-masing diberi skor 1-5. Hasil yang diperoleh dikategorikan sebagai berikut:

**Tabel 8. Kategori Skor Kualitas Hidup**

Skor	Kategori
76-100	Baik
60-75	Sedang
<60	Buruk

Sumber : Yohanes, I. Novianti, B. *Journal of Health*, 2019

#### - *Cleaning* (Pembersihan)

Sebelum melakukan analisis, data yang sudah dimasukkan, kemudian dilakukan pengecekan, pembersihan jika ditemukan kesalahan pada *entry* data.